



GRADO EN ECONOMÍA

CURSO ACADÉMICO 2019/2020

TRABAJO DE FIN DE GRADO

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

ANALYSIS OF THE CANNED INDUSTRY IN SANTOÑA

Autora: Beatriz Gómez Hazas

Director: Antonio Ángel Rueda González

Fecha: 8/09/2020

Índice

1) INTRODUCCION	3
2) EVOLUCION HISTORICA.....	3
2.1 EVOLUCION ECONOMICA Y URBANA	3
2.2 LAS PRIMERAS TECNICAS UTILIZADAS PARA LA CONSERVA DE PESCADO	4
2.3 LOS PRIMEROS APELLIDOS INDUSTRIALES.	5
2.4 OTROS INDUSTRIALES APARECIDOS EN EL ÚLTIMO TERCIO DEL SIGLO XIX.	7
2.5 PRIMEROS FABRICANTES DE SALAZON: FRANCESES E ITALIANOS.....	7
3) ANALISIS COMPARATIVO DE EMPRESAS	9
3.1 METODOLOGIA	9
3.2 FORMA JURÍDICA.....	9
3.3 EXPORTACION A NIVEL NACIONAL.....	10
3.4 EXPORTACION A NIVEL INTERNACIONAL	10
3.5 FABRICAS	11
3.6 TRABAJADORES	12
3.7 IMPORTACION A NIVEL NACIONAL	13
3.8 IMPORTACION A NIVEL INTERNACIONAL	14
3.9 PRODUCTOS	14
3.10 PRECIOS	15
4) MAYORISTAS DE PESCADO.	16
5) IMPORTANCIA DE LAS MUJERES EN EL SECTOR	17
6) CONCLUSIÓN	18
7) BIBLIOGRAFÍA	19

RESUMEN

La industria conservera ha sido y sigue siendo el motor de la economía de Santoña. Con el paso de los años, el sector ha ido desarrollando nuevas tecnologías y se ha ido haciendo más competitivo gracias al número de nuevas empresas que han ido surgiendo.

La localización de la villa, junto a un puerto que a su vez ha ido evolucionando junto a las conserveras y se ha convertido en una pieza clave a nivel autonómico, y la larga tradición conservera han sido claves para el desarrollo de la actividad y para la asociación de las conservas de Santoña con calidad y tradición permitiendo así diferenciarlas en el mercado respecto al resto de productos procedentes de otros lugares geográficos.

Desde las primeras industrias, pasando por los salazoneros italianos en el siglo XIX, hasta la actualidad, han sido muchas las mejoras que se han ido adquiriendo para crear un producto final con una calidad y un sabor reconocidos a nivel nacional y cada vez en mayor medida a nivel internacional.

Mediante el análisis planteado se pretende mostrar la importancia económica de estas compañías y la comparativa entre ellas. Para la elección de las empresas se ha tenido en cuenta el tamaño de las mismas según la facturación de cada una y a través de una serie de variables se pone de manifiesto la diversidad del sector.

ABSTRACT

The canning industry has been and continues to be the engine of Santoña's economy.

Over the years, the sector has developed new technologies and has become more competitive thanks to the number of new companies that have emerged.

The location of the town, next to a port that in turn has evolved together with the canneries and has become a key piece at the regional level, and the long tradition of canning have been key to the development of the activity and to the association of Santoña preserves with quality and tradition thus allowing them to be differentiated in the market from other products from other geographical locations.

From the first industries, through the Italian salting plants in the 19th century, to the present day, there have been many improvements that have been acquired to create a final product with a quality and flavor recognized nationally and increasingly on an international level.

Through the proposed analysis, it is intended to show the economic importance of these companies and the comparison between them. For the choice of companies, the size of the companies has been taken into account according to the turnover of each one and through a series of variables the diversity of the sector is revealed.

1) INTRODUCCION

Santoña es una villa situada en la zona oriental de Cantabria, en la comarca de Trasmiera. Este municipio se encuentra en una bahía, que recibe su mismo nombre, a los pies del Monte Buciero. Debido a su situación geográfica, sus actividades económicas se basan en el sector pesquero y el sector conservero. El sector turístico también tiene gran peso aunque la escasez de espacio debido a las marismas para construir viviendas secundarias u otras infraestructuras turísticas impide su desarrollo. (Santoña 2020).

La gran tradición conservera del lugar ha permitido que este sector evolucione desde las primeras fábricas de conservas hasta las que existen en la actualidad. Como se podrá comprobar a lo largo del documento, tanto la técnica como la tecnología utilizadas por el sector han ido modernizándose y mejorando para tratar de conseguir que las fabricas sean lo más eficientes posibles.

Actualmente existen en esta localidad más de 60 empresas dedicadas a la industria de las conservas. El producto más demandado fuera de la Comunidad Autónoma, y por lo tanto el más ofertado por los empresarios de la villa, son los filetes de anchoa. Estas industrias también se encargan de envasar bonito del norte, otro producto con gran fama; así como boquerón en vinagre, relanzón, sardinas y todo tipo de pudding. La importancia de este sector en Santoña y la diversificación de los productos se deben en gran medida a la gran demanda de las manufacturas, al aumento de las zonas de exportación y a las nuevas tecnologías que han conseguido que se pueda aprovechar mejor el producto. (Un filete que cambió la historia, 2020)

En este proyecto se analizará el desarrollo urbano, económico, técnico... de la villa de Santoña desde la aparición de los primeros empresarios que decidieron dedicarse a este sector hasta la actualidad. Además, se analizarán numerosos factores que permitirán comparar las diferencias y similitudes entre empresas de varios tamaños dentro de este sector.

2) EVOLUCION HISTORICA

2.1 EVOLUCION ECONOMICA Y URBANA

La evolución demográfica y la económica en este territorio van de la mano puesto que el cambio en la demografía de Santoña se debe casi en su totalidad al desarrollo de uno de los sectores en el que basan su economía: la conservación de pescado. Con esto se entiende que no hubiera habido tal evolución sin esta actividad económica.

Durante los años previos a la aparición de esta industria, Santoña era una villa de unos 1700 habitantes con un influyente puerto comercial. Pero su actividad económica estaba basada principalmente en la pesca, contando así con algunos talleres, ferrerías, fabricas pequeñas, astilleros... Por aquel entonces, Santoña contaba además con unas 334 casas dispuestas en un entramado rural, es decir, había caminos zigzagueantes, huertas con pozos, caminos vecinales convertidos en calles y grandes parcelas que servían para separar los cinco

barrios con los que contaba la villa, lo que hoy conocemos como el casco urbano, que eran Santoña, La Ribera, El Cantal, Laverde y La Cosa. También contaba con la llamada Plaza de la Villa donde estaba situado el ayuntamiento y la calle San Antonio (donde se sitúa la actual plaza). Se cree que Santoña fue el primer núcleo de población de este territorio, casi con seguridad en un principio estaría situado a pie de playa (aunque en la actualidad está más alejado), y hoy en día aún se conservan alguna de esas pequeñas casas aunque en mal estado.

La presencia militar es otro factor importante para el desarrollo urbano de Santoña. Fueron construidas algunas fortificaciones que pueden llegar a ser tan antiguas como el primer asentamiento en este territorio y que en la actualidad se conservan. Estas fortificaciones no eran ostentosas sino que se limitaban a defender mínimamente la población y la bahía de los ataques de piratas o de extranjeros. Es durante el reinado de Felipe II cuando se implanta un sistema de fortificación en las costas del norte de España debido a los numerosos saqueos de los ingleses en Galicia. El objetivo principal era proteger las desembocaduras de ríos donde se encontraban los puertos y villas costeras más importantes ya que eran el lugar por donde salían los productos manufacturados de los valles. En 1688 se construye el fuerte de San Carlos. Pero a pesar de todos estos intentos de convertir Santoña en una villa fuerte, en 1794 será invadida por los franceses. Y en 1810 fue tomada por las tropas de Napoleón. Curiosamente fueron los franceses los que lograron hacer de Santoña un territorio fuerte al darse cuenta del valioso lugar estratégico que era. El afán por fortificar Santoña hizo que llegaran soldados al lugar, lo que provocó una expansión urbana. Además, las necesidades del ejército resultaron fundamentales para incrementar las actividades de ocio y comerciales. Por lo tanto, los franceses ayudaron al desarrollo económico y urbano de Santoña durante la segunda mitad del siglo XIX. Fueron ellos los que construyeron la infraestructura que más tarde aprovecharían tanto el sector pesquero como el conservero principalmente. (Gómez Pellón Palacio Ramos, 2000)

Con el paso de los años y debido, como hemos dicho, al gran desarrollo industrial de la zona, tanto la población como el número de empresas asentadas ahí ha aumentado. Actualmente existen 11.024 personas censadas en Santoña (fuente: INE, 2019), una cifra muy elevada ya que se trata del noveno municipio con más habitantes de Cantabria (padrón, 2019).

2.2 LAS PRIMERAS TECNICAS UTILIZADAS PARA LA CONSERVA DE PESCADO

Los orígenes modernos del sector conservero guardan relación con la aparición de salazoneros italianos a finales del siglo XIX. Hasta alrededor de 1880 el desarrollo del sector conservero en Santoña era mínimo, tanto por la cantidad de fábricas como por la cantidad de pescado que manejan. Las industrias eran propiedad de unas pocas familias de la zona que se encargaban de esos talleres artesanos caracterizados por la diversificación de sus productos: escabecherías, preparación de salazones y elaboración de conservas.

Hay que tener en cuenta que la técnica utilizada para conservar pescado en Asturias, Cantabria y País Vasco era la elaboración de escabeches, aunque esta técnica coexistía con el desecado de pescado y las salazones tradicionales. Galicia, sin

embargo se especializó en la producción de salazones. Sazonar el pescado era la técnica más extendida en España, por ello la cantidad producida de salazones era muy superior a la de escabeches.

Cuando concluye el siglo XIX, en Santoña había veinte escabecherías y cuatro fábricas de salazones. Además, Santoña contaba con treinta y ocho fábricas dedicadas a las conservas aunque también producían escabeche.

Lo cierto es que la conserva fue el último procedimiento de conservación en desarrollarse, y esto se debe a que a principios del siglo XIX tuvieron lugar una serie de descubrimientos, entre los que destaca el de N. Appert, que consiguió inventar una técnica de conservación basada en calentar en un recipiente cerrado. Esta técnica posibilitaba conservar alimentos un mayor periodo de tiempo y se fue extendiendo por todo el litoral cántabro.

En Santoña, se utilizaba sobretodo sardina, besugo, merluza, Salmon, bonito y chicharro para hacerlo en escabeche, es decir, casi todos los pescados podían hacerse en escabeche. Hasta finales del siglo XIX, los escabeches se envasaban en barriles hechos de madera y algunas escabecherías tenían sus propios barrileros trabajando en ellas. En las fábricas también se almacenaban aceite y vinagre, ingredientes necesarios para hacer los pescados escabechados, en barriles llamados “tinis”.

La técnica de la salazón era conocida en Santoña, pero se trataba de una técnica tradicional muy diferente a la de los salazoneros italianos. El pescado más utilizado en este caso era la sardina, aunque también se podían usar los mismos pescados que en el escabeche. La técnica consistía en dejar el pescado sumergido en salmuera unos días y después desecarlo ensartándolo en varas. Una vez desecado, el pescado era introducido en barriles y prensado. Prensar, sobre todo las sardinas, era un paso muy importante ya que con esto se pretendía extraer toda la grasa y así poder venderla por separado.

A finales del siglo XIX, comienzan a unirse los intereses de los salazoneros y conserveros ya que los salazoneros empiezan a darle cada vez más importancia a los envases de hoja de lata como recipiente para comercializar la anchoa, que una vez es sazonada se hace filetes y se cubre en aceite y se enlata. (Gómez Pellón Palacio Ramos, 2000).

2.3 LOS PRIMEROS APELLIDOS INDUSTRIALES.

Por desgracia no se conservan muchos datos acerca de los inicios de la industria conservera en Santoña. Existe constancia de una empresa que se encargaba de hacer conservas en escabeche en el año 1876, y que era propiedad de Juan Antonio Amorisa y Ramón Cagigal. En ese año ambos desean ampliar su negocio y por ello compran el terreno colindante para construir otra fábrica al lado de la que ya poseían. Juan Antonio Amorisa fue un pionero en este sector y estuvo activo desde 1876 hasta 1886, periodo en el que construyó varias fábricas. Otro de los pioneros en esta industria fue Juan Miguel Mazo, quien regentaba una fábrica de escabeche de 1879 a 1883 tras lo cual decide construir su propia fábrica de conservas en Suances.

En los años ochenta, el cántabro José Arronte García llega de la Habana y se instala en Santoña donde primeramente se le nombra juez municipal y posteriormente crea una fábrica de conservas denominada “La Santoñesa”. Tras la muerte de José la fábrica pasa a ser dirigida por su sobrino y su mujer, quienes mantienen esta actividad empresarial hasta 1925.

Otro de los nombres ilustres por dedicarse a las conservas en Santoña fue José de la Fragua Rozas. En 1882 este hombre creó una sociedad mercantil dedicada a las conservas de pescado junto con Rafael Goitia Deusto. La sociedad se acaba disolviendo, pero José de la Fragua decide adquirir un local para seguir fabricando conservas bajo el nombre de “La Flora”. Tras su muerte, fueron sus hijos los que continuaron con el negocio hasta 1935.

En 1879 aparece en Santoña “La Constancia”, una marca comercial perteneciente a la sociedad “José Bravo e Hijo”. Es el hijo de José Bravo, Germán Bravo, quien se encarga de regentar esta fábrica de conservas. Pero Germán es un emprendedor y en 1881 construye otra fábrica de conservas en Santoña. Germán Bravo estará en activo en el negocio de las conservas hasta principios del siglo XX cuando se produce el cierre definitivo de sus fábricas.

Uno de los últimos apellidos industriales a tener en cuenta en la historia de las conservas santoñesas es Villarías. Ignacio Villarías Fernández adquiere a partir de 1897 una serie de fábricas que destina a realización de conservas en escabeche. En un principio el negocio era prospero e Ignacio abre sucursales por toda la costa del Cantábrico pero debido a sus ideas políticas, la empresa desaparece tras la Guerra Civil.

Po último, cabe destacar una de las empresas más importantes en la historia de las conservas de Santoña que es Hijos de Carlos Albo, por ser la empresa con más antigüedad de la villa hoy en día. El origen de esta compañía se remonta al 14 de febrero de 1887, cuando Carlos Albo y Manuel Arredondo se convierten en socios y montan una fábrica de conservas en Santoña. El negocio entre ambos es muy próspero y pronto comienzan a crecer y a expandirse a lo largo de la costa del Cantábrico, y también a diversificar y a cultivar ostras ya que en aquella época era un negocio muy rentable. Pero en 1902, la sociedad se rompe de forma amistosa. Manuel se queda con la primera fábrica que adquirieron ambos y Carlos se convierte en el único propietario de unos terrenos en la villa donde construye una fábrica para seguir con las conservas. Además, Carlos le compra a su socio su parte del resto de fábricas que poseía la sociedad. Albo consigue incrementar la producción de sus talleres y el número de fábricas que poseía, además de conseguir expandir su negocio vendiendo conservas en Europa y América. La línea de productos que fabricaba la empresa era muy amplia pero principalmente se dedicaban a la anchoa y el bonito. En 1909 Carlos Albo fallece y es su viuda la encargada de continuar con el negocio. La empresa sigue teniendo éxito tras la Primera Guerra Mundial y continúa expandiéndose a lo largo del territorio costero español. En 1902 los hijos de Carlos Albo se hacen con la compañía debido a la muerte de su madre y esta pasa a denominarse “Hijos de Carlos Albo” que son como se les conoce hoy en día. (Escudero Fernández, 2004).

2.4 OTROS INDUSTRIALES APARECIDOS EN EL ÚLTIMO TERCIO DEL SIGLO XIX.

Una vez mencionados los personajes principales en el inicio de la industria santoñesa, hay que mencionar también otros apellidos que tuvieron menos relevancia en la villa debido al escaso periodo de tiempo que dedicaron a las conservas pero que igualmente contribuyeron al desarrollo del sector. Uno de estos industriales fue Saturnino Madera Vázquez quien hacia 1888 comienza su actividad empresarial en el sector tras haber adquirido unos años antes un terreno donde construir su fábrica. Se centró en la elaboración de escabeche hasta finalizar su vida laboral en 1906. Eusebio Ojeda se abrió un hueco en el mercado e inicio su actividad empresarial hacia 1891. Pero 5 años más tarde decide venderle su fábrica a Ignacio Villarías. Durante dos años, de 1885 a 1887, se instala en Santoña la sociedad conservera Sueta Hermanos, formada por Jose María y Lorenzo Sueta. Siguiendo la cronología, en 1895 comienza a funcionar otra factoría llamada “La Negrita” propiedad de Manuel Fernández Cueva. Dedicada a escabeches y salazones de anchoa y pese al éxito adquirido en el mercado, la compañía estuvo solo dos años en activo. Transcurrido ese tiempo se fueron subastando todos los bienes. Hacia 1897 se crea en Santoña una sociedad llamada Herrería, Monroset y del Rió, dedicada a la manufacturación de escabeches, salazones y conservas. La fábrica, propiedad de Ambrosio Herrería, Demetrio Monroset y Ramón del Rió, estuvo activa solo durante cuatro años. Transcurrido ese periodo la sociedad cesa su actividad. La sociedad “Arruza, Uchupi y compañía” es creada en 1898 y tiene sede en Vizcaya. Su objetivo era construir fábricas en las costas asturiana y cántabra para la fabricación de escabeches. En Cantabria finalmente se establecieron en Suances y en Santoña. Su actividad en la villa finaliza en 1901 cuando se produce la disolución de la sociedad debido a que no obtenían ingresos suficientes. El último empresario del que se tiene constancia a finales de este siglo es Pablo Gómez Isla, que curiosamente también es el último empresario que se dedicó al escabeche. Tras varios intentos fallidos para construir su propia fábrica, en 1899 le conceden el permiso para su construcción. La fábrica fue llamada “La Burgalesa” y estuvo produciendo escabeches hasta que en 1918 su dueño decidió traspasar el negocio a Crispín Hernández. (Escudero Fernández, 2004).

2.5 PRIMEROS FABRICANTES DE SALAZON: FRANCESES E ITALIANOS.

Elaborar anchoa en salazón tuvo una gran repercusión de forma positiva a finales del XIX y durante todo el siglo XX. Esta técnica llega de la mano de salazoneros franceses y en su gran mayoría italianos. Estos nuevos fabricantes se situaron en distintos lugares a lo largo de la cornisa cantábrica en poco tiempo.

La demanda de salazones se incrementaba en Italia en aquella época debido a que exportaban sus productos tanto dentro (Países Bajos) como fuera de Europa (América). El aumento de la demanda trajo consigo la sobreexplotación del bocarte y su posterior agotamiento, con lo cual los dueños de las fábricas debían encontrar

nuevos lugares donde abastecerse de materias primas. Eligieron el mar Cantábrico por la calidad y cantidad de bocarte que había.

Hay dos principalmente dos razones por las cuales Santoña fue elegida por los salazoneros italianos: La primera razón es que la villa contaba con un puerto en excelentes condiciones tras la construcción del muelle y la mejora de las infraestructuras. Además de contar con un plano urbanístico perfecto para llevar a cabo actividades empresariales. La segunda razón está relacionada con la inexistencia por aquel entonces de ningún tipo de asociaciones de mareantes, con lo que las fábricas podían obtener pescado a un precio menor que el de otros puertos. Hasta que fue creada la Sociedad de Socorro “virgen del puerto” en 1892 cuya tarea era defender los intereses de los marineros.

La primera aparición de salazoneros italianos en la villa data de 1889. En ese año, Giovanni Vella Scataliotta llega desde Sicilia como encargado de una importante empresa de conservas genovesa. En 1910 Giovanni decide montar su propia fábrica de conservas en la villa y con el paso de los años instalará nuevas fábricas de salazón en otros puntos de la costa cantábrica. En 1891 se instala en Santoña el francés Edmundo Gauden quien se dedica a este sector hasta 1925 que es cuando abandona la villa. En 1890 el italiano Angelo Mantelli se instala en Castro para fundar una empresa de salazones. Nueve años después, el italiano decide alquilar una fábrica en Santoña para seguir en el sector e hizo negocios con la sociedad Vicenio Gribandi e figlio hasta 1907.

la firma Maurice Brieu se establece en el País Vasco en el 73 donde se instala en numerosos puertos de la comunidad. Su expansión le lleva a la costa santoñesa pero su actividad industrial en la villa apenas duró seis años. a mediados de los 90 aparece la sociedad “vasco-italiana” de la que solo se conoce el nombre. La hipótesis que cobra más fuerza es que pertenecía a Angelo Parodi, quien ya tenía fábricas en puertos vascos. Uno de los representantes de esta compañía era José Vilá que ya se había asentado en Santoña en 1899. La compañía de Parodi estuvo facturando en la villa hasta 1970, año en el que cierra todas las fábricas de la costa cantábrica. La sociedad de Eugenio Cardini y Compañía lleva a las costas cántabras en 1896. Se desconocen datos sobre su actividad o duración en la villa, pero se sabe que la compañía estaba representada en Santoña por Antonio Guzman Pizzamenti.

Esta es una aproximación de todos los industriales que se instalaron y ayudaron al desarrollo del sector conservero. Sería necesario un análisis más exhaustivo para recopilar todos los nombres de los salazoneros que llegaron a la villa desde distintas partes de Europa. A parte de los que se acaban de comentar, destacan otros salazoneros que tuvieron relación con el sector en Santoña como los hermanos Orlando, la sociedad de Pontecorboli, Ismalio Gatto, Juan Bautista... que fueron llegando en el siglo XX. (Escudero Fernández, 2004).

3) ANALISIS COMPARATIVO DE EMPRESAS

3.1 METODOLOGIA

Para llevar a cabo este apartado del trabajo, se han analizado datos procedentes de una serie de empresas. Han sido las propias empresas seleccionadas las que, a través de una encuesta, han aportado los datos necesarios para el análisis.

Son seis las empresas que han sido utilizadas para el análisis. Se ha elegido una muestra que cuenta con empresas grandes, medianas y pequeñas según su nivel de facturación. Para llevar a cabo esta división de las empresas, se ha utilizado el Ranking Nacional de empresas que es una base de datos donde aparecen ordenadas todas las empresas de España según sus ventas. Esto permite hacer un listado de esas empresas a nivel regional, nacional y sectorial.

En el ranking encontraremos información sobre todas las compañías españolas cuyos estados financieros individuales normalizados han sido depositados en el Registro Mercantil.

La información comercial y financiera de este ranking procede de una base de datos perteneciente a la empresa INFORMA D&B S.A.U. La compañía crea esta base de datos utilizando diferentes fuentes de información como el BORME (Boletín Oficial del Registro Mercantil), el BOE (Boletín Oficial del Estado), otros boletines oficiales provinciales o de CC.AA, Cuentas Oficiales, prensa... (Empresas, Empresas1022 2020)

Según el ranking nacional de empresas, según su facturación, la empresa Anchoas de Santoña SL es considerada una empresa grande. Las empresas Ana María SL y Angelachu SL son consideradas empresas medianas. Por último, Carlanmar SL Fontecilla SL y M.A Revilla SL se encuentran en la categoría de empresas pequeñas según dicho ranking.

Por otro lado, las variables que se han tenido en cuenta para la comparativa entre empresas han sido: forma jurídica, importación nacional, importación internacional, número de trabajadores, número de fábricas, exportación nacional y exportación internacional. La comparativa de todas estas variables entre las seis compañías nos permite observar una gran diferencia entre los distintos tamaños de las empresas seleccionadas y comprobar que el conservero es un sector importante.

3.2 FORMA JURÍDICA

Lo que todas las empresas elegidas tienen en común es que son Sociedades Limitadas.

Es posible que un empresario que quiera poner en funcionamiento una fábrica de conservas necesite asociarse con otras personas si no precisa del dinero necesario inicialmente, por lo que mediante la creación de una Sociedad limitada puede dar comienzo el pequeño proyecto que irá creciendo con el paso del tiempo y todo ello con un coste bajo y unas leyes específicas sobre la actividad económica y de gestión.

Las empresas que se dedican al sector de las conservas en Santoña suelen ser empresas familiares por lo que crear una Sociedad Limitada es una buena opción ya que el riesgo de que la empresa quiebre y toda la familia pierda todos sus recursos económicos es muy bajo debido a que solo responden a las deudas con el capital aportado, que debe ser como mínimo 3.000 euros.

Además, este tipo de forma jurídica le aporta a las empresas prestigio empresarial y está asociada al éxito empresarial puesto que este tipo de sociedades de capital puede llegar a alcanzar una gran envergadura

Esta forma jurídica también resulta ventajosa a la hora de pagar impuestos debido a que el porcentaje de impuestos a pagar sobre el beneficio es de tipo lineal. (Consultores Legis, 2020)

3.3 EXPORTACION A NIVEL NACIONAL

Como era de esperar, las empresas seleccionadas venden su producto a mayor o menor escala por todo el territorio español. Todas ellas utilizan páginas web para anunciar sus productos y a la vez esto hace más sencillo que los clientes puedan comprar los productos desde sus casas, además de utilizar el sistema clásico de vender sus productos en tiendas supermercados e hipermercados.

La villa de Santoña tiene una extensa tradición de elaboración de conservas, siendo las anchoas su producto más emblemático. Esto hace que los productos de las conserveras tengan un gran prestigio y sean conocidas a nivel nacional, por lo que existe una gran demanda del producto.

Entre Santoña, Laredo y Castro Urdiales se concentra el 80% de la producción nacional de anchoas (2019, ABC) debido a que son pueblos costeros, con una larga tradición de conservación de pescado y su producto es conocido y valorado nacionalmente.

3.4 EXPORTACION A NIVEL INTERNACIONAL

Anchoas de Santoña SL	Italia, Sudáfrica, EEUU
Conservas Ana María SL	Inglaterra, Italia, Francia, EEUU, México
Conservas Angelachu SL	Italia, Francia, Alemania, Australia
Conservas Carlanmar SL	0
Conservas M.A Revilla SL	Europa, Corea del Sur, EEUU
Conservas Fontecilla	Italia

(Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado)

Los productos elaborados en las conserveras de Santoña tienen gran relevancia a nivel mundial. Debido a la tradición de este pueblo por la fabricación de conservas, estas están asociadas con buena calidad.

En primer lugar debemos tener en cuenta que solo una de las seis empresas seleccionadas no exporta productos fuera de las fronteras del país, esto se debe a que se trata de una empresa pequeña que se ha centrado en el mercado nacional.

España exporta un 89% de las conservas de pescado que produce a otros países europeos(ICEX,2019), aunque América es un continente que importa mucha cantidad de conservas y con los años la cifra va aumentando.

En concreto, el país europeo donde España exporta más conservas es Italia seguido de Francia, Portugal, Países Bajos, Alemania y Reino Unido. Fuera de la Unión Europea, es Estados Unidos el país que más destaca en cuanto a demanda de producto. Otros países destacados son Bélgica, Grecia, la República Checa, Rumanía, Libia, Austria, Túnez, Eslovaquia, Albania, Polonia, Croacia y Eslovenia. (Calviño 2020)

Se puede observar que los datos a nivel nacional coinciden en gran parte con la muestra de empresas seleccionada. Cuatro de las seis empresas que se han tomado como referencia para realizar en análisis exportan sus productos a Italia. Solo dos de ellas exportan sus productos a Francia pero la mayoría de los países a los que exportan son europeos.

En cuanto los países americanos, destaca Estados Unidos ya que tres de esas empresas exportan ahí. Una de las empresas Ana María SL exporta a México.

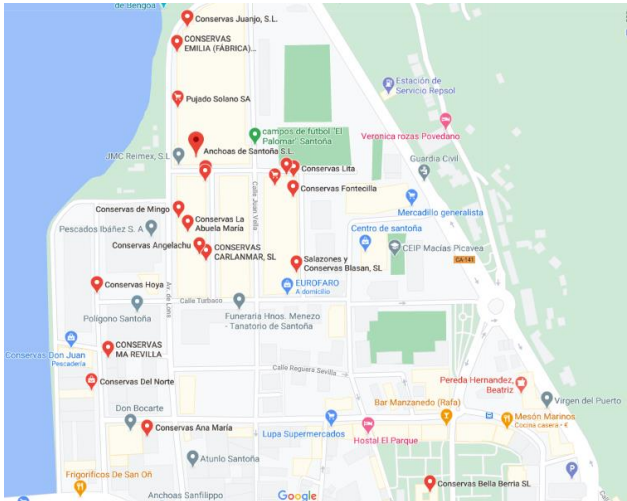
Aunque sea menor medida, al continente asiático y al oceánico también llegan los productos de la villa a países como Corea del Sur(M.A Revilla SL) o Australia (Conservas Ana María SL).

3.5 FABRICAS

Anchoas de Santoña SL	1
Conservas Ana María SL	1
Conservas Angelachu SL	1
Conservas Carlanmar SL	1
Conservas M.A Revilla SL	2
Conservas Fontecilla	1

(Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado)

A primera vista se observa que el número de fábricas no es un factor que sirva para diferenciar a los tres grupos de empresas según su tamaño. Todas ellas, exceptuando M.A Revilla SL, poseen una única fábrica que cuenta a veces con su propia tienda para vender allí los productos que fabrican.



(Fuente: google maps)

Esta es una imagen satélite de Santoña en la que se aprecia la forma en la que la villa está distribuida y en ella se puede observar que la mayor parte de las fábricas de conservas de Santoña están situadas en un polígono industrial, llamado Polígono industrias de Las Marismas, situado a la entrada de la villa y lógicamente lejos del núcleo urbano.

Las fábricas están abiertas y funcionando durante todo el año pero, en general, es en los meses de verano cuando las conserveras tienen más trabajo de lo habitual, ya que es temporada de muchos de los pescados que conservan, por lo que deben contratar a un mayor número de trabajadores para poder producir lo suficiente como para hacer frente a la demanda de este producto el resto del año.

3.6 TRABAJADORES

Anchoas de Santoña SL	27
Conservas Ana María SL	30
Conservas Angelachu SL	18
Conservas Carlanmar SL	9
Conservas M.A Revilla SL	16
Conservas Fontecilla	30

(Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado)

La tabla muestra el número de trabajadores que tienen normalmente las empresas seleccionadas para el estudio. Si comparamos el número de trabajadores vemos que existe una gran diferencia entre la cantidad de trabajadores contratados por las empresas. en general, son las empresas grandes y medianas las que tienen más trabajadores en su plantilla. A primera vista observamos que la empresa con mayor tamaño, Anchoas de Santoña SL, no es la empresa con el mayor número de trabajadores. Esto puede deberse a que debido al desarrollo tecnológico con menos trabajadores consigue más producción.

Resulta sorprendente el hecho de que la empresa conservas Fontecilla tenga 30 trabajadores en plantilla ya que se trata de una empresa pequeña. Esto puede deberse a que en este caso están contabilizados también los trabajadores temporales.

Con la llegada del verano, las conserveras deben contratar más personal puesto que el trabajo se multiplica al ser temporada de la anchoa, el bonito y otros pescados que puedan ser utilizados para hacer conservas. Por eso, la mayor parte de los contratos de este sector son de tipo temporal. Esto ha ocasionado que algunas asociaciones de trabajadores como CCOO intervengan con el fin, según ellos de mejorar las condiciones laborales.

Además, hay que destacar que la mayor parte de los trabajadores de esta industria son mujeres concretamente el 94% de los empleados de este sector en Cantabria lo son (2020, CCOO)

A pesar de que el criterio utilizado en este trabajo para dividir las empresas según su tamaño ha sido el criterio económico, el número de trabajadores también puede ser una buena opción para esta clasificación, de hecho suele ser el más utilizado. Según esa clasificación, las empresas que cuenten con menos de 50 trabajadores son consideradas empresas pequeñas, las que cuenten con entre 50 y 250 son empresas medianas y con más de 250 trabajadores ya se consideran grandes. Según este criterio, todas las empresas seleccionadas estarían consideradas empresas pequeñas (la empresa Carlanmar SL estaría considerada microempresa por tener menos de 10 trabajadores).

3.7 IMPORTACION A NIVEL NACIONAL

Anchoas de Santoña SL	Cantabria
Conservas Ana María SL	Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco
Conservas Angelachu SL	Cantabria
Conservas Carlanmar SL	Asturias, Cantabria, País Vasco
Conservas M.A Revilla SL	Asturias, Cantabria, País Vasco
Conservas Fontecilla	Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco

(Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado)

Un punto en común de todas las empresas, ya sean grandes medianas o pequeñas es que el lugar de procedencia de la materia prima es el Mar Cantábrico. Concretamente Cantabria es la comunidad autónoma por excelencia donde las empresas adquieren el producto, seguida de las comunidades limítrofes y Galicia.

El Mar Cantábrico es el principal lugar de importación para las conserveras debido a que las características de sus aguas hacen que el pescado sea de calidad, que es un factor muy importante para que el producto final tenga el sabor y la fama que caracterizan a esta industria en Santoña.

Una de las características es que al localizarse entre los mares fríos del Norte y los mares templados del trópico, su temperatura media en invierno suele ser de 11° en invierno y de 22° en verano lo que provoca que haya tipos de especies según la época del año.

Además, se trata de un mar muy picado con corrientes y olas que rompen fuertemente en la costa, por lo que las especies tienen una circulación más oxigenada y la carne es tersa. Esto contribuye a que el pescado tenga un sabor más intenso que el de otros mares menos agitados. (Del Castillo, 2017).

3.8 IMPORTACION A NIVEL INTERNACIONAL

Anchoas de Santoña SL	Perú, Argentina, China
Conservas Ana María SL	Francia, Portugal
Conservas Angelachu SL	0
Conservas Carlanmar SL	0
Conservas M.A Revilla SL	0
Conservas Fontecilla	0

(Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado)

España es el cuarto mayor importador de pescados y mariscos del mundo (2015, ABC). Sin embargo, las industrias conserveras seleccionadas se abastecen de pescado procedente en su mayoría del mar cantábrico. Se puede observar que solo dos de las empresas, las de mayor tamaño, tienen la necesidad de demandar pescado fuera del país. En el caso de Conservas Ana María SL el pescado que importan procede de países europeos limítrofes con España como son Portugal y Francia. Sin embargo, en el caso de Anchoas de Santoña SL el pescado que importan de otros países procede de Asia pero sobre todo de Suramérica como son China, Perú y Argentina.

China es el primer país mundial en producción de pescado y Perú ocupa la quinta posición, por lo que es lógico que la empresa Anchoas de Santoña SL adquiera en esos países su materia prima.

3.9 PRODUCTOS

Anchoas de Santoña SL	Anchoa, bonito, boquerón, mejillones, atún
Conservas Ana María SL	Anchoa, bonito, boquerón, caballa, mejillones, berberechos, navaja, sardina
Conservas Angelachu SL	Anchoa, bonito, aguja, boquerón, sardinas, mejillón
Conservas Carlanmar SL	Anchoa, bonito
Conservas M.A Revilla SL	Anchoa, bonito, boquerón
Conservas Fontecilla	Anchoa, bonito, mejillones, aguja

(Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado)

En esta tabla quedan reflejados todos los productos que venden cada una de las empresas seleccionadas. La información ha sido extraída a través de la página web de cada una de las empresas.

A primera vista se observa que son las empresas grandes y medianas las que ofrecen una mayor variedad de productos en conservas que las empresas pequeñas. Esto puede ser debido a que han decidido diversificar el producto con el fin de tener una

mayor demanda y crecer. Probablemente las empresas grandes y medianas cuenten también con unas instalaciones de mayor envergadura que las pequeñas que les permitan fabricar más variedad de producto.

La anchoa es el producto estrella de las conserveras de la villa. Generalmente el nombre de Santoña es asociado las anchoas, con lo cual se trata de un producto muy valorado debido en gran parte a su alta calidad y como se puede ver en la tabla todas las empresas se dedican a su elaboración. La temporada de la anchoa se da entre los meses de marzo y junio.

El bonito del norte también tiene una gran relevancia en este sector y es otro de los pilares fundamentales para la industria. En la tabla se puede comprobar todas las empresas menos una se dedican a su elaboración. La temporada del bonito es conocida como “la costera del Bonito” y abarca desde mayo hasta agosto aproximadamente.

El siguiente producto más elaborado por las conserveras es el mejillón, seguido del boquerón, la sardina y la aguja. En el caso de Conservas Ana María, esta fábrica también produce berberecho, navaja y caballa cosa que el resto de empresas no producen.

Algo a tener en cuenta en este sector es que las empresas se dedican tanto a la elaboración de conservas como a la elaboración de semiconservas. Y resulta interesante saber cuál es la diferencia entre estos dos tipos. Debido al proceso de esterilización a los que son sometidas, las conservas permiten que el alimento este en perfectas condiciones para consumirlo años después de su elaboración y se pueden almacenar a temperatura ambiente sin que el producto se deteriore. Este es el caso del bonito, las agujas, las sardinas los mejillones o los berberechos.

Por el contrario, los productos en semiconservas no llevan ningún tipo de tratamiento de esterilización por lo que el periodo de tiempo en el que deben ser consumidas es corto, aproximadamente 9 meses, y deben conservarse en el frigorífico para que el producto se mantenga en buenas condiciones. Este es el caso de la anchoa. (*¿Cuál es la diferencia entre conservas y semiconservas?*, 2016).

3.10 PRECIOS

	Peso neto	Peso escurrido
Anchoas de Santoña SL	0,04 €/g	0,07 €/g
Conservas Ana María SL	0,07 €/g	0,12 €/g
Conservas Angelachu SL	0.12 €/g	0,2€/g
Conservas Carlanmar SL	0,1€/g	0,18€/g
Conservas M.A Revilla SL	0,1€/g	0,19€/g
Conservas Fontecilla	0,08€/g	0,12€/g

(Elaboración propia)

Para la realización de este apartado ha sido necesario primeramente buscar la información sobre los precios de cada empresa a través de la página web de cada una o, si eso no era posible, a través de páginas fiables que venden el producto.

Una vez obtenidos los precios, mediante una regla de tres ha sido obtenido el precio por gramo de cada una de las empresas.

Se puede observar que existen dos precios, el precio neto y el peso escurrido. La diferencia entre los dos tipos es que en el primer caso se tiene en cuenta el precio total del producto contando también el aceite en el que están sumergidas las anchoas; mientras que en el caso del peso escurrido se tiene en cuenta únicamente el peso de las anchoas.

Como era de esperar, en todos los casos el importe por gramo es mayor en caso del peso escurrido que en el del peso neto.

Si se realiza la comparación entre las empresas, se puede observar que Anchoas de Santoña, Conservas Ana María y Conservas Fontecilla son las que presentan menor precio. Esto puede aportarles una gran ventaja en precios.

4) MAYORISTAS DE PESCADO.

A la hora de hablar del sector de las conservas, es importante mencionar que la mayoría de las empresas no compran directamente el pescado en las lonjas, sino que lo hacen a través de otras empresas que sirven de intermediarios. Estas compañías se dedican a vender pescado, tanto para la industria conservera como para otro tipo de mercados. Pero juegan un papel muy importante en el sector conservero ya que además de venderles el pescado en algunos casos sirven como almacén para las propias empresas.

Un ejemplo de esto, es la empresa Pescados Ibáñez S.A. Esta empresa se dedica a la venta del pescado congelado, cuenta con una fábrica situada en Santoña y una media de 23 trabajadores en su plantilla (varía dependiendo de la temporada); además, la compañía tiene un volumen de producción anual que ronda los 7.000.000 de euros.

A nivel nacional suministra sobre todo a Galicia y también a Cantabria pero a nivel internacional tiene una cartera de clientes mucho más extensa que pasa por África (Camerún, Egipto, Liberia, Nigeria...) y países del este de Europa principalmente. El pescado que comercializa lo adquiere únicamente en las costas asturianas, cántabras y vascas.

En la villa, Pescados Ibáñez tiene como clientes numerosas conserveras como Conservas Ana María, Conservas Catalina, Conservas Angelachu o Conservas Emilia; y fuera de la villa, se encarga de abastecer a otras conserveras como Lotamar en Ramales de la Victoria o Codesa en Laredo.

Entre las labores que realiza para las conserveras destacan la de elegir y comprar pescado en las lonjas para luego vendérselo a las conserveras, almacenar el pescado de algunas de esas conserveras en grandes congeladores hasta que estas lo necesiten para seguir produciendo y en algunos casos, financiar el pescado que las empresas de conservas utilizan ya que estos intermediarios lo compran en las lonjas,

lo suministran a las conserveras y estas van pagando el dinero por la adquisición de las materias primas a los mayoristas.

Otro de los factores que hacen importante en el sector conservero a este tipo de empresas es que la calidad de las conservas y semiconservas va a depender en gran medida de la calidad del pescado que utilizan para producirlo y de la procedencia del mismo

.

5) IMPORTANCIA DE LAS MUJERES EN EL SECTOR

Las conservas de pescado son el motor de la economía de Santoña. Y en este sector, las mujeres son sin duda las grandes protagonistas tras muchos años dedicándose a esta actividad.

Cantabria es la encargada de la producción del 75% de la anchoa que se elabora en el país (Fuente: RTVE, 2016), contando con numerosas fabricas que dan trabajo a muchas personas, en su mayoría mujeres.

Hace ya muchos años, las mujeres comenzaron a adentrarse en el sector de la pesca debido a que la tasa de ocupación por aquel entonces era baja. El trabajo que desempeñaban consistía en elaborar y transformar el pescado procedente de la pesca. Así nació la profesión de sobadoras de anchoas, un concepto que actualmente es desconocido para muchos, y que consiste en transformar el bocarte en anchoa. Esta actividad fue, con los años, profesionalizándose y esto hizo más fácil la industrialización de las regiones costeras y generó un gran prestigio para el sector conservero, haciéndolo más competitivo y rentable.

Tradicionalmente, pasan 8 meses desde que el pescado llega de la lonja hasta que es tratado por las sobadoras. Durante ese tiempo, los bocartes se mantienen en bidones donde se prensan entre varias capas de sal. Transcurridos esos 8 meses, el producto se deposita en cámaras con el objetivo de ralentizar su maduración y se va extrayendo según la demanda. Cuando las anchoas llegan a manos de las sobadoras, estas las abren por la mitad, les quitan las espinas y con ayuda de un paño las van limpiando el exterior.

Lamentablemente, con el paso de los años se han desarrollado nuevas tecnologías de transformación y esto ha llevado a muchas mujeres a obtener puestos de trabajo ocasionales aun tratándose de un factor fundamental en el sector, ya que un 75% de los puestos de trabajo en el sector de las conservasen todo el territorio español son ocupados por mujeres (Fuente: Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, 2018). El oficio de sobadoras de anchoas está desapareciendo debido a que actualmente lo que se hace en las empresas es escaldarlas con agua caliente.

6) CONCLUSIÓN

Este análisis sobre la industria de las conservas en Santoña ha sido de gran ayuda para conocer más el sector y conocer más sobre su evolución.

Santoña es una villa con una amplia tradición pesquera y conservera, lo que ha significado un punto a favor para el sector de las conservas puesto que ha permitido mejorar la técnica utilizada con el paso de los años y hacerse un hueco en el mercado tanto nacional como internacional al haber adquirido fama y prestigio.

Este sector es muy importante en la villa a nivel económico ya que ha creado numerosos puestos de trabajo en las fábricas que ocupan los propios habitantes del lugar. Es importante tener en cuenta que la mayor parte de los trabajadores de estas fábricas son mujeres. Pero no solo crea puestos de trabajo exclusivamente en esa industria; los pescadores, las lonjas y otras empresas que les suministran pescado también dependen en parte de este sector.

A nivel urbano se puede ver que el desarrollo del sector es importante porque gracias al trabajo que se esperaba conseguir en las fábricas de conservas empezaron a mudarse muchos habitantes a la villa y se amplió el núcleo de población. Además, la llegada de salazoneros franceses y sobretodo italianos permitió el enriquecimiento cultural y la mejora del proceso productivo.

En cuanto al análisis de la industria en la actualidad, se observa que en Santoña existen empresas de diferentes tamaños pero que independientemente de esto, la gran mayoría tienen solo una fábrica en la localidad.

El verano suele ser la época en la que más atareadas están estas conserveras debido a que coincide con la temporada de muchos de los pescados que se utilizan para fabricar el producto final. Por lo tanto, es la época del año en la que más trabajadores temporales suelen ser contratados.

Todo esto nos hace pensar que el sector de las conservas es un mercado muy prospero que ha ido evolucionando favorablemente con el tiempo. Ampliando el número de empresas que se dedican al sector o mejorando los procesos tecnológicos han conseguido ser cada vez más eficientes y conseguir mejor calidad en el producto, además de una mayor visualización fuera de las fronteras cántabras y poco a poco también fuera de las fronteras nacionales.

7) BIBLIOGRAFÍA

¿Cuál es la diferencia entre conservas y semiconservas?, 2016. *Arroyabe* [online]. Disponible en: <https://www.arroyabe.es/blog/diferencia-conservas-semiconservas/>

CALVIÑO, X, 2020, *Farodevigo.es* [online]. 2020. [Consultado el 8 de septiembre de 2020]. Disponible en: <https://www.farodevigo.es/mar/2019/05/25/exportacion-conservera-bate-record-antesala/2111439.html>

CONSULTORES, LEGIS, 2020, 4 razones para crear una SOCIEDAD LIMITADA. *legis.es* [en línea]. 2020. [Consultado el 8 de septiembre de 2020]. Disponible en: <https://www.legis.es/4-razones-para-crear-una-sociedad-limitada/>

DEL CASTILLO, ALICIA, 2017, La despensa del Cantábrico. *El Diario Montañés* [en línea]. 2017. [Consultado el 8 de septiembre de 2020]. Disponible en: <http://www.eldiariomontanes.es/cantabria/2017/09/08/la-despensa-del-cantabrico/>

DOMÍNGUEZ, Luis Javier Escudero. Los primeros fabricantes de la industria conservera en Santoña. *Monte Buciero*, 2004, no 10, p. 141-169.

EMPRESAS, RANKING, EMPRESAS, DIRECTORIO y 1022, RANKING, 2020, Ranking Empresas Fabricación de conservas de pescado | Ranking Empresas. *Directorio Ranking Empresas - Ranking de las principales empresas españolas* [online]. 2020. [Consultado el 8 de septiembre de 2020]. Disponible en: <https://ranking-empresas.eleconomista.es/sector-1022.html>.

MARTÍN, PEPI, 2020, 'Historias de sobadoras de anchoas', el merecido homenaje a las artesanas de Cantabria - RTVE.es. *RTVE.es* [en línea]. 2020. [Consultado el 8 de septiembre de 2020]. Disponible en: <https://www.rtve.es/radio/20160704/historias-sobadoras-anchoas-merecido-homenaje-artesanas-cantabria/1366605.shtml>

MORÁN, IKER, 2020, 'Sobadoras de anchoa', un oficio de mujeres en peligro de extinción. *La Vanguardia* [online]. 2020. [Accessed 8 September 2020]. Available from: <https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20161124/412107294743/sobadoras-anchoa-conserveras-santona-oficio-mujeres-peligro-extincion.html>

Padrón continuo de España. Con datos de Enero de 2.020., 2020. *Padron.com.es* [online].

RAMOS, Rafael Palacio; FERNÁNDEZ, Alberto Ansola; GÓMEZ, Eloy Oliveri. *Santoña: de los escabeches a los salazones: la transformación de una villa litoral de Cantabria*. Ed. Universidad de Cantabria, 2000.

Santoña, 2020. *Es.wikipedia.org* [online]. Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Santo%C3%B1a>

Un filete que cambió la historia, 2020. *El Diario Montañés* [online]. Disponible en: <https://www.eldiariomontanes.es/cantabria/201612/09/filete-cambio-historia-20161209112321.html?ref=https:%2F%2Fwww.google.com%2F>